

# SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME

Mars 2011 (Actualisé en juin 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de veau (Poitrine, épaule, noix)
- ★ 1 oignon paille
- ★ 1 carotte
- ★ 1 petit poireau
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 1 tablette de bouillon de bœuf
- ★ 1 boîte de champignons de Paris entier (1/4)
- ★ 10 cl de crème fleurette
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 30 g de farine
- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 citron jaune
- ★ 2 brins de persil frisé
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Faitout, Casserole, Égouttoir, Fouet, Chinois

Préparation : 15 mn

Cuisson : 72 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 12,60 € (soit 3,15 € par personne)



## Recette :

Parer poireau et branche de céleri, laver, égoutter et couper en tronçons de 3 cm de long. Peler l'oignon et la carotte, couper en rondelles. Dans un faitout, porter à ébullition 1,5 litre d'eau avec le gros sel, ajouter les morceaux de veau ( gros cubes de 4 à 5 cm de côté), les légumes émincés, la tablette de bouillon, poivrer et cuire à couvert et à feu doux pendant 50 minutes. Égoutter les champignons.

Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine et bien mélanger au fouet à feu moyen pendant 2 minutes. Incorporer 50 cl de bouillon de cuisson filtré au chinois et laisser épaissir à feu doux en remuant pendant 10 minutes. Saler, poivrer, ajouter le jus d'un demi-citron, la viande de veau égouttée, les champignons et poursuivre la cuisson 10 minutes, enfin ajouter la crème fleurette et bien homogénéiser. Verser dans un plat de service, parsemer de persil ciselé et servir aussitôt accompagné d'un riz créole.

## Boisson :

Un Beaujolais-villages rouge servi à 14°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.